

Министерство образования Московской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала  
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»  
«Экопродукт»  
Т.И.Александрова



УТВЕРЖДАЮ

Директор  
Л.А.Виноградова  
29.08.2019г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по

**ПМ.01 Организация процесса приготовления и  
приготовление полуфабрикатов для сложной  
кулинарной продукции**

Специальность среднего профессионального образования

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Директор кафе «Капра»  
Е.С.Казанцева



г.о. Электросталь, 2019г.

## Содержание

### **1. Паспорт программы практики**

- 1.1. Область применения программы практики
- 1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам
- 1.3. Место практики в структуре ОПОП
- 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики
- 1.5. Место прохождения практики

### **2. Результаты освоения программы практики**

### **3. Структура и содержание практики**

### **4. Условия реализации программы практики**

- 4.1. Требования к проведению практики
- 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

### **5. Контроль и оценка результатов практики**

### **6. Аттестация по итогам практики**

**Приложения** (формы отчета по практике, дневника и др.)

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.01 И ПП.01 ПО ПМ.01

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и соответствующих профессиональных компетенций:

**ПК.1.1.** Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

**ПК.1.2.** Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

**ПК.1.3.** Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

## 1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной и производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

Целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения производственной практики должен иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов из продукции мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- расчета массы мяса, рыбы и птицы для изготовления полуфабрикатов;
- организации технологического процесса подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- подготовки мяса тушек ягнят и молочных поросят, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени для сложных блюд,
- используя различные методы, оборудование и инвентарь;
- контроля качества и безопасности подготовленного мяса, рыбы и домашней птицы;

### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продукции и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием в приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени;

### **знать:**

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд,
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;
- требования к безопасности хранения туши ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;

- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

Задачи производственной практики:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм;
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организация технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовление сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- оформление сложной горячей кулинарной продукции;
- контроль безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроль качества и безопасности готовой продукции;
- организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- расчёт массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- планирование работы структурного подразделения (бригады);
- оценка эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

### 1.3. Место учебной и производственной практики в структуре ОПОП

УП.01 и ПП.01 проводятся, в соответствии с утвержденным учебным планом, при прохождении междисциплинарного курса МДК.01.01 Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в рамках профессионального модуля ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

#### 1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 составляет:

Учебная практика - 72 часа

Производственная практика - 36 часов

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на 2 курсе, в 4 семестре.

#### 1.5. Место прохождения практики

Учебная практика проводится в учебной лаборатории ГБПОУ МО «Электростальский колледж» мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла. Производственная практика проводится в организациях общественного питания г.о. Электросталь и г.Ногинск на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

#### 2. Результаты освоения программы практики УП.01 и ПП.01

Результатом прохождения практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.01 является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями: ОК.01-09

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.2.	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции
ПК 1.3.	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.01 и ПП.01 по ПМ.01

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
<b>УП.01 и ПП.01 по ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ</b>		
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.01</b>	Содержание учебного материала	<b>72:</b>
	Тема.01.01-01.06	<b>36</b>
Тема 01.01 Правила техники безопасности и норм санитарии и гигиены	Техника безопасности на ПОП. Организация рабочих мест. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами	
Тема 01.02 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбного сырья	Техника безопасности на ПОП. Организация рабочих мест. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из рыбного сырья, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требования к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи. Проведение бракеража.	
Тема 01.03 Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из рыбного сырья	Техника безопасности на ПОП. Организация рабочих мест. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из рыбного сырья, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требования к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи. Проведение бракеража.	
Тема 01. 04 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса	Техника безопасности на ПОП. Организация рабочих мест. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из мяса, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требования к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	
Тема 01.05 Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из мяса	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из мяса, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требования к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	

<p>Тема 01.06</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы и дичи</p>	<p>Тема 01.06-01.10 (включая зачет)</p> <p>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены.</p> <p>Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Приготовление сложных блюд из домашней птицы и дичи, современные варианты подачи.</p> <p>Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	<p>36</p>
<p>Тема 01.07</p> <p>Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы и дичи</p>	<p>Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены.</p> <p>Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из домашней птицы и дичи, современные варианты подачи.</p> <p>Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	
<p>Тема 01.08</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей и круп</p>	<p>Техника безопасности на ПОП.</p> <p>Соблюдение норм санитарии, гигиены.</p> <p>Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Приготовление сложных блюд из овощей и круп.</p> <p>Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p>	
<p>Тема 01.09</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из яиц и творога</p>	<p>Техника безопасности на ПОП.</p> <p>Соблюдение норм санитарии, гигиены.</p> <p>Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Приготовление сложных блюд из яиц и творога. Подбор посуды, оформление блюд.</p> <p>Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.</p> <p>Приготовление блюда из домашней птицы и дичи: «Шницель столичный»</p>	<p>36</p>
<p>Тема 01.10</p> <p>Зачет - Приготовление блюда «Шницель столичный»</p> <p><b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.01</b></p> <p><b>Виды работ:</b></p> <p>Организация процесса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей, круп, творога, яиц, рыбы, домашней птицы и мяса.</p> <p>Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</p> <p>Зачет – Приготовление блюда «Зразы рубленые с гарниром»</p> <p>ВСЕГО часов по УП.01 и ПП.01</p>		<p>108</p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УП.01 и ПП.01

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

#### 4.1.1. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- по количеству обучающихся бригад;
- плиты электрические;
- рабочие столы;
- стеллажи;
- холодильник;
- кастрюли ёмкостью 1 л;
- ложки;
- черпаки;
- сито;
- сковороды;
- тарелки суповые;
- тарелки пирожковые;
- тарелки десертные;
- разделочные доски;
- стаканы;
- поварские ножи;
- весы;
- комплект учебно-наглядных пособий «Кулинария».

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

#### 4.1.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания. Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Овощной цех; Мясной цех, Горячий цех; Холодный цех	Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты, блендеры, миксеры; производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; весоизмерительное оборудование;	кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов для приготовления и подачи.

### 4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

**Основные источники:**



2. Шильман Л.З., Мальгина С.Ю. Технологические процессы предприятий питания. – М.: Издательский центр «Академия». 2017 – 192с.
3. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания - М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 320с.

**Дополнительные источники:**

1. Периодическая литература (газеты, журналы, каталоги);
2. Диски, презентации по темам;
3. Плакаты по теме «Технология приготовления сладких блюд и напитков»;

*Интернет-ресурсы:*

- [www.cooksmeal.ru/chefs/](http://www.cooksmeal.ru/chefs/)
- <http://biopro16.ru/>
- <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
- <http://www.kobor.ru/>
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

**4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

**Инженерно-педагогический состав:**

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

**Мастера:**

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

В период прохождения учебной и производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию: дневник практики

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения

практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
---	---------------------------------------	----------------------------------

<p>Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из рыбы для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;          -правильный расчет массы рыбы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;          -оптимальная организация технологического процесса подготовки рыбы и приготовления полуфабрикатов из рыбы в соответствии с алгоритмом;          -качественная подготовка рыбы и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;          -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной рыбы в соответствии со стандартом.</p>	<p>-зачет по практической работе;          - зачет по практической работе          -зачет по лабораторной работе, по практике;          -зачет по лабораторной работе, по практике.          -зачет по лабораторной работе, по практике.          Квалификационный экзамен.</p>
<p>Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из мяса для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;          -правильный расчет массы мяса для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;          -оптимальная организация технологического процесса подготовки мяса и приготовления полуфабрикатов из мяса в соответствии с алгоритмом;          -качественная подготовка мяса и полуфабрикатов из нее, используя различные методы, оборудование и инвентарь;          -эффективный контроль качества и безопасности подготовленного мяса в соответствии со стандартом.</p>	<p>-зачет по практической работе;          - зачет по практической работе          -зачет по лабораторной работе, по практике;          -зачет по лабораторной работе, по практике.          -зачет по лабораторной работе, по практике.          Квалификационный экзамен.</p>

<p>Организовывать подготовку домашней птицы для сложной кулинарной продукции</p>	<p>- рациональная разработка ассортимента полуфабрикатов из домашней птицы, дичи для сложной кулинарной продукции в соответствии со сборником рецептур;          -правильный расчет массы домашней птицы для изготовления полуфабрикатов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;          -оптимальная организация технологического процесса подготовки птицы и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии с алгоритмом;          -качественная подготовка птицы для сложной кулинарной продукции, используя различные методы, оборудование и инвентарь;          -эффективный контроль качества и безопасности подготовленной продукции</p>	<p>-зачет по практической работе;          -зачет по практической работе;          -зачет по лабораторной работе, по практике;          -зачет по лабораторной работе и практике;          -зачет по лабораторной работе и практике;          Квалификационный экзамен</p>
--	---	--

#### 6. Аттестация по итогам учебной и производственной практики по ПМ.01

Аттестация по итогам практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности (профессии) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики и производственной практики является зачет. Зачет проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

При выставлении итоговой оценки по практике (зачета или дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

*Приложение к программе: «Дневник практики»*

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Электростальский колледж»

### ДНЕВНИК ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

УП.01 \_\_\_\_\_ (даты практики)

ПП.01 \_\_\_\_\_ (даты практики)

#### 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент(ка) \_\_\_\_\_, группа \_\_\_\_\_  
Фамилия, И.О., номер группы

Куратор практики: \_\_\_\_\_

Руководитель практики : \_\_\_\_\_  
 Фамилия, И.О. руководителя предприятия

М.П.

г. о. Электросталь, 2019-2020 г.

**Внутренние страницы дневника по производственной/учебной практике  
 (количество страниц зависит от продолжительности практики)**

Модули	Описание ежедневной работы	Объем часов	Дата	Оценка/подпись куратора
<b>ПМ 01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ</b>		<b>108</b>		
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>		<b>72:</b>		
Тема 01.01.	Техника безопасности на ПОП. Организация рабочих мест. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из рыбного сырья, современные варианты подачи.	7,2		
Тема 01.02.	Техника безопасности на ПОП. Организация рабочих мест. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из рыбного сырья, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд.Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.Проведение бракеража.	7,2		
Тема 01.03.	Техника безопасности на ПОП. Организация рабочих мест. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из рыбного сырья, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд.Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи. Проведение бракеража.	7,2		
Тема 01.04	Техника безопасности на ПОП. Организация рабочих мест. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из мяса, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		

Тема 01.05	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из мяса, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		
Тема 01.06	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Приготовление сложных блюд из домашней птицы и дичи, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		
Тема 01.07	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из домашней птицы и дичи, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		
Тема 01.08	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Приготовление сложных блюд из овощей и круп. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		
Тема 01.09	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептур, технологическими картами. Приготовление сложных блюд из яиц и творога. Подбор посуды, оформление блюд. Требование к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2		
Тема 01.10	Зачет Приготовление сложных блюд из домашней птицы и дичи: «Шницель столичный»	7,2		
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА</b>		<b>36</b>		
<b>Виды работ:</b> Разработка ассортимента полуфабрикатов; проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. Зачет – Приготовление блюда «Зразы рубленые с гарниром»		36		

*Задания для проведения зачета (УП.01)*

**ЗАДАНИЕ** (комплексное)

**Приготовить блюдо «Шницель столичный» и заполнить отчет по заданной форме.**

**Форма отчета:**

1. Рассчитать технологическую карту блюда и выполнить расчет на 10 порций.
2. Составить технологическую схему приготовленного блюда.
3. Произвести органолептическую оценку блюда.
4. Указать сроки и температуру хранения приготовленного блюда.

*Задания для проведения зачета (ПП.01)*

**ЗАДАНИЕ** (комплексное)

**Приготовить блюдо «Зразы рубленые с гарниром» и заполнить отчет по заданной форме.**

**Форма отчета:**

5. Рассчитать технологическую карту блюда и выполнить расчет на 10 порций.
6. Составить технологическую схему приготовленного блюда.
7. Произвести органолептическую оценку блюда.
8. Указать сроки и температуру хранения приготовленного блюда.

дичи		
Тема 01. 07 Совершенствование навыков приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из домашней птицы и дичи	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Совершенствование навыков приготовления сложных блюд из домашней птицы и дичи, современные варианты подачи. Подбор посуды, оформление блюд. Требования к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2
Тема 01.08 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей и круп	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Приготовление сложных блюд из овощей и круп. Подбор посуды, оформление блюд. Требования к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2
Тема 01.09 Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из яиц и творога	Техника безопасности на ПОП. Соблюдение норм санитарии, гигиены. Работа со сборником рецептов, технологическими картами. Приготовление сложных блюд из яиц и творога. Подбор посуды, оформление блюд. Требования к качеству, условия хранения, температурный режим хранения, подачи.	7,2
Тема 01.10 Зачет - Приготовление блюда «Шницель столичный»	Приготовление блюда из домашней птицы и дичи: «Шницель столичный»	7,2
Промежуточная аттестация в форме зачета		

		36
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.01</b>		
Организация процесса приготовления и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<b>Виды работ:</b> Организация процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции из овощей, круп, творога, яиц, рыбы, домашней птицы и мяса. Разработка ассортимента полуфабрикатов, проверка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов; организация технологического процесса приготовления полуфабрикатов, используя различные технологии; безопасное использование оборудования и инвентаря; проведение контроля качества и безопасности полуфабрикатов органолептическим и другими методами. Хранение подготовленного мяса, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде. Зачет – Приготовление блюда «Зразы рубленые с гарниром»	36
Промежуточная аттестация в форме зачета		